

ENTRÉES

Œufs bio, mayonnaise
à la moutarde violette 

7,90

Petits pains chauds fourrés
aux rillettes du Mans

Cornichons et pickles d'oignons rouges

8,90

Soupe du moment 

9,90

*Scannez pour découvrir la soupe du
moment et les suggestions du chef*



Soupe à l'oignon gratinée au Cantal

12,90

Escargots

6 pièces : **13,90** / 12 pièces : **25,90**

Foie gras de canard maison

Brioche toastée et confit d'oignons

18,90

Saumon gravlax à la betterave

Crème de raifort, mousse de betterave et huile d'aneth

16,90

Croquetas au chorizo

Sauce au yaourt citronné et pickles d'oignons rouges

8,90



CAFÉ SAINT MÉDARD

FORMULE DÉJEUNER EXPRESS

18,90 €

Un plat au choix et une crêpe

Du lundi au vendredi, de 11 h à 15 h

Hors jours fériés

PLAT AU CHOIX

Jambon grillé, sauce au poivre

ou

Cuisse de poulet rôtie, jus au thym

Frites, légumes ou purée

UNE CRÊPE AU CHOIX

Sucre, Nutella, caramel

ou confiture de fraise

FORMULES DU MÉDARD

21,90 €

Entrée + plat
ou plat + dessert

27,90 €

Entrée + plat
+ dessert

Du lundi au vendredi midi et soir, hors jours fériés.

ENTRÉES AU CHOIX

Œufs bio, mayonnaise à la moutarde violette

Petits pains chauds fourrés aux rillettes du Mans

Cornichons et pickles d'oignons rouges

Soupe du moment 

Scannez le QR code pour découvrir la soupe du moment

PLATS AU CHOIX

Le plat du jour

*Scannez pour découvrir le plat du jour
selon disponibilité*



Steak haché, œuf bio à cheval, sauce au poivre

Frites, légumes ou purée

Brandade de saumon

Accompagnée de mesclun

Agnolotti aux cèpes

Velouté et poêlée de champignons

DESSERTS AU CHOIX

Tarte au citron

Fromage blanc, granola et miel

Brookie

Caramel et crème fouettée

PLATS

Rumsteak

19,90

Sauce et garniture au choix

Entrecôte

29,90

Sauce et garniture au choix

Tartare de bœuf au couteau

20,90

*Mayonnaise au wasabi, crème de ciboulette et persil,
graines de moutarde et pickles d'oignons rouges
Garniture au choix*

GARNITURE AU CHOIX

Frites, légumes, purée ou frites d'aubergines au parmesan

SAUCE AU CHOIX

Sauce au poivre, béarnaise ou beurre maître d'hôtel

Petite salade verte en supplément : +1,90 €

Ballotine de poulet farci aux champignons

21,90

*Jus de viande, poêlée de potiron,
champignons et châtaignes*

Brandade de saumon

19,90

Accompagnée de mesclun

Agnolotti aux cèpes

19,90

Velouté et poêlée de champignons

*Scannez pour découvrir le plat du jour
et les suggestions du chef.*



SALADES

Salade Caesar

18,90

Romaine, petits pois, poulet cuit à basse température, œuf mollet, bacon grillé, croûtons et sauce Caesar herbacée.

Salade de magret fumé, poire et bleu d'Auvergne

19,90

Mesclun, noix et vinaigrette miel / moutarde à l'ancienne.

Salade de quinoa et patate douce rôtie

VÉGAN

17,90

Trio de quinoa, patate douce rôtie, betterave, blanc grec végan, noix de pécan caramélisées, pickles d'oignons rouges et vinaigrette balsamique.

CROQUE & BURGERS

Croque

15,90

Jambon blanc, béchamel au Cantal, frites et salade.

Supplément œuf bio : +1,50 €

Burger

18,90

Bœuf, poulet pané ou steak végétal HappyVore .

Cheddar, tomate, salade, oignons confits, pickles, sauce burger.

Servi avec des frites.

Bacon +1,90 € • Double viande +4,90 €

Bun sans gluten +1,90 €

FROMAGES

1 fromage au choix 6,90

3 fromages au choix 12,90

*Cabécou, Cantal, Comté, fourme d'Ambert
et Saint-Nectaire*

DESSERTS

Tarte Tatin 9,90

Crème fouettée

Tarte au citron 6,90

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8,90

Mousse au chocolat 8,90

Mini pains perdus 8,90

Crème fouettée et Nutella

Fromage blanc, granola et miel 7,90

Tiramisu au Nutella 8,90

Brookie 8,90

Caramel et crème fouettée

Café ou thé gourmand 9,90

Accompagné de trois mini-desserts du moment.

CAFÉ SAINT MÉDARD

GLACES

Glaces des Alpes

1 boule

3,50

2 boules

6,50

3 boules

9

GLACES

*Café, caramel au beurre salé, chocolat,
pistache et vanille*

SORBETS

*Cassis, citron vert, framboise
et fruit de la passion*

SUPLÉMENTS

Crème fouettée +1,50 € • Sauce Nutella +1,50 €

CRÊPES

Au sucre

5

Au Nutella

6

Au caramel

6

À la confiture de fraise

6

À PARTAGER

Planches à partager à 2–3 personnes à l'apéritif

Planche de charcuterie

17,90

Saucisse sèche, rosette, jambon de pays, chorizo, rillettes du Mans, cornichons et toasts.

Planche de fromages

17,90

Cabécou, Cantal, Comté, fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et toasts.

Planche mixte

21,90

Saucisse sèche, rosette, jambon de pays, chorizo, Cantal, cabécou, fourme d'Ambert, cornichons et toasts.

Croque apéro

9,90

Jambon blanc et béchamel au Cantal.

Baba ganoush maison

8,90

Pain pita grillé.

Planche de tapas

22,90

Croquetas au chorizo, mini-croques, navettes au saumon, frites d'aubergine au parmesan, rillettes du Mans et baba ganoush.

APÉRITIFS

Kir au cassis	13 cl : 6,50 / 20 cl : 9,50
Kir royal au cassis	10 cl : 14,90 / 20 cl : 24,90
Campari	8 cl : 9,90
Martini rouge ou blanc	10 cl : 7,90
Porto rouge ou blanc	10 cl : 7,90
Americano	9 cl : 11,90

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	1 litre
Kanterbräu	5,20	9,30	16,90
1664 blanche	5,90	10,30	18,90
Grimbergen	5,90	10,30	18,90
Brooklyn Pulp Art IPA	5,90	10,30	18,90
Picon bière	6,50	11,90	19,90

BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE

33 cl

Corona	7
La Parisienne brune	7
Bière sans alcool	7
Cidre brut Sassy	7

	10 cl	20 cl	75 cl
Champagne G.H. Mumm	14,90	24,90	95
<i>Cordon Rouge</i>			
Crémant de Loire	6,90	12,90	39,90
<i>Émilie Ackerman Brut Millésimé</i>			

CAFÉ SAINT MÉDARD

COCKTAILS

12 €

Spritz

Aperitivo, sureau, limoncello ou Campari.

Negroni

Martini rouge, gin et Campari.

Espresso Martini

Vodka, expresso et liqueur de café.

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron.

Margarita

Tequila, triple sec et jus de citron.

Porn Star Martini

*Vodka, sirop de vanille, jus de passion
et shooter de crémant.*

Mule

Vodka, rhum ou gin au choix, ginger beer et citron vert.

Sour

*Pisco, whisky ou amaretto au choix, blanc d'œuf,
jus de citron et sucre de canne.*

Gin Tonic

Gin et tonic Fever-Tree.

Mojito

Classique, passion, fraise ou framboise.

Piña Colada

Rhum, coco et jus d'ananas.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Madame	12
<i>JNPR n°1, sirop d'hibiscus et Fever-Tree Tonic.</i>	
Virgin Gin Tonic	12
<i>JNPR n°1 et Fever-Tree Tonic</i>	
Passionata	9
<i>Jus de passion, jus d'ananas et sirop de vanille.</i>	
Virgin Negroni	12
<i>JNPR n°1, VRMH n°1 et BTTR n°1.</i>	
Virgin Sour	12
<i>Sober W ou Sober Amaretto, jus de citron, sucre de canne et blanc d'œuf.</i>	
Virgin Mule	12
<i>JNPR n°1 ou Sober R, ginger beer et citron vert.</i>	
Virgin Spritz	12
<i>Martini Vibrante et tonic Fever-Tree.</i>	
Virgin Mojito	12
<i>Classique, passion, fraise ou framboise. Sober R, sucre de canne, citron vert, menthe et eau gazeuse.</i>	
Virgin Colada	12
<i>Sober R, coco et jus d'ananas.</i>	

*Les alternatives sans alcool JNPR et Sober,
sont élaborées à partir de plantes, d'épices et d'arômes,
pour retrouver toute la richesse d'un cocktail.*

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé ou déca	2,70
Noisette*	3
Allongé noisette*	3,70
Double expresso	5,20
Café américain - double allongé	5,20
Café crème*	5,20
Café viennois	7
Cappuccino	7
Mocaccino	7
Chocolat chaud*	5,20
Chocolat viennois	7
Chaï latte*	7
Matcha latte*	7,50
Lait chaud*	5,20
Grand pot de lait	2,50

Option lait d'avoine : +1,50 €

Uniquement pour les boissons marquées d'un astérisque ().*

Thés	5,20
<i>Earl Grey, English Breakfast, Sencha, menthe, jasmin, rooibos.</i>	
Infusions	5,20
<i>Tilleul, camomille, verveine.</i>	

Irish Coffee	12	French Coffee	12
Grog	10	Vin chaud 20 cl	7

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33 cl	5,60
Badoit / Evian	33 cl	5,60
Orangina / Red bull	25 cl	5,60
Limonade	30 cl	5,60
Thé glacé pêche maison	30 cl	5
Infusion glacée hibiscus maison	30 cl	5
Citronnade maison	30 cl	5
Fever-Tree Tonic	20 cl	5,60
Café frappé*	30 cl	7
<i>Nature ou au lait</i>		
Chocolat frappé*	30 cl	7
Matcha latte frappé*	30 cl	7,50

Option lait d'avoine : +1,50 €

Uniquement pour les boissons marquées d'un astérisque ().*

Jus d'orange pressée	25 cl	7
Jus de fruits	20 cl	5,60
<i>Abricot, ananas, citron, cranberry, passion, pomme ou tomate.</i>		

Eau San Benedetto	75 cl	7,80
<i>Plate ou gazeuse</i>		

VINS BLANCS & ROSÉS

	13 cl	20 cl	50 cl	75 cl
MOELLEUX				
CÔTES DE GASCOGNE	6,20	9,50	23,50	35
Domaine de Maouries BIO				
Gros manseng				
<i>Moelleux et gourmand, notes de fruits exotiques.</i>				
BLANCS				
VAL DE LOIRE IGP	5,10	8,50	21,50	30
Jean de la Roche				
Chenin				
<i>Frais et fruité.</i>				
BOURGOGNE	7,30	11,30	28	41
Millebuis - Côte Chalonnaise AOC				
Chardonnay				
<i>Gourmand, notes de pêche et finale minérale.</i>				
CHABLIS AOC	8,50	13	30	45
Domaine Heimbourger				
Chardonnay				
<i>Frais et minéral, notes d'agrumes.</i>				
BORDEAUX AOC	6,50	10,50	26	38
Château Roquefort BIO				
Sauvignon				
<i>Vif et aromatique, notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>				
ROSÉS				
ALPILLES IGP	5,10	8,50	21,50	30
Aimée des Alpilles · Merlot, caladoc, cabernet franc				
<i>Frais et fruité, notes de petits fruits rouges.</i>				
CÔTES DE PROVENCE	8,30	12,80	32	48
Minuty Côté Presqu'île AOP · Grenache, cinsault, syrah				
<i>Frais et délicatement acidulé, notes d'agrumes.</i>				

VINS ROUGES

	13 cl	20 cl	50 cl	75 cl
TOURAINES AOP	5,10	8,50	21,50	30
Jean de la Roche				
Gamay				
<i>Léger et souple, notes de fruits rouges.</i>				
CROZES-HERMITAGE	9,90	15,30	38	55
Domaine de la Ville Rouge - AOC BIO				
Syrah				
<i>Rond et équilibré, au fruit délicat.</i>				
HAUT-MÉDOC AOC	8,90	13,70	34,50	50
Château Victoria - Cru Bourgeois				
Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot				
<i>Structuré, tanins soyeux et notes épicées.</i>				
COLLINES	7,20	11,10	27,80	40
Rhodaniennes IGP - Les Vins de Vienne				
Syrah				
<i>Gourmand et équilibré, fruité et épicé.</i>				
BOURGOGNE	8,30	12,80	32	48
Millebuis - Côte Chalonnaise AOC				
Pinot noir				
<i>Soyeux et fruité, notes de cerise et de groseille.</i>				

Gamay et Pinot noir : servis frais ou tempérés, à votre choix.

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

VODKA

Vodka Fjorowka	4 cl	10
----------------	------	-----------

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	13
-------------------------------	------	-----------

WHISKIES

Jameson (Blend)	4 cl	10
-----------------	------	-----------

Nikka (Blend)	4 cl	12
---------------	------	-----------

Lagavulin 16 ans (Single malt)	4 cl	18
--------------------------------	------	-----------

<i>Supplément soda</i>		+ 2,50
------------------------	--	---------------

DIGESTIFS

Cognac VSOP	4 cl	12
-------------	------	-----------

Cognac XO	4 cl	18
-----------	------	-----------

Vieille Prune	4 cl	9
---------------	------	----------

Poire Williams	4 cl	9
----------------	------	----------

Calvados	4 cl	13
----------	------	-----------

Amaretto	6 cl	9
----------	------	----------

Limoncello	6 cl	9
------------	------	----------

Get 27	6 cl	9
--------	------	----------

Baileys	6 cl	9
---------	------	----------

Prix en euros TTC. Carte bancaire à partir de 15 €. Chèques non acceptés.

La liste des allergènes est disponible au bar.

Nourriture et boissons provenant de l'extérieur non autorisées.